

# Estratègia i Pla d'Acció per a la restauració a Barcelona 2021-2024



---

# Índex

---

---

01	<b>Per què apostem per la restauració com a ciutat de Barcelona?.</b>	Pàg. 4
02	<b>Evolució i radiografia actual del sector de la restauració a Barcelona.</b>	Pàg. 8
03	<b>Les claus per seguir millorant el model de restauració a Barcelona.</b>	Pàg. 12
04	<b>Visió, objectius i línies d'actuació.</b>	Pàg. 18
05	<b>Participació, corresponsabilitat i avaluació.</b>	Pàg. 26
06	<b>Pressupost.</b>	Pàg. 28
Annex.	<b>Implementació de la mesura de govern de la restauració de 2016.</b>	Pàg. 30

# 01 Per què apostem per la restauració com a ciutat de Barcelona?

## Context actual Introducció

Els països de la franja mediterrània són exemples inspiradors d'un sector tan central en la branca de serveis com és la restauració. Aquesta realitat a Barcelona es nodreix de l'aposta per preservar una gastronomia que ha evolucionat i millorat de generació en generació i que ha sabut mantenir una oferta gastronòmica vinculada als productes del territori i enriquida per la multiculturalitat. A més, aquesta cultura gastronòmica ens serveix com a reclam turístic, amb un important pes econòmic a la nostra ciutat en les darreres dècades i que té en el sector de la restauració un aliat i una font d'atracció de visitants.

La irrupció de la covid-19 i les respectives mesures que s'han introduït, però, han castigat molt aquest sector en aquests últims dos anys, incrementant la seva vulnerabilitat i posant en evidència alguns dels seus problemes estructurals, com ara la necessitat de formació més especialitzada i la precarització laboral. A l'Enquesta d'activitat del sector de la restauració a Barcelona, publicada l'any 2020, s'evidencien els grans canvis que s'han produït amb la covid-19 i les restriccions imposades, que han provocat una important pèrdua d'ingressos o fins i tot han portat al tancament d'alguns establiments. De les 1.000 enquestes que es van fer l'any 2020 a establiments de restauració, es conclou que el volum de negoci a disminuït en el 83% dels establiments i que hi ha hagut pèrdues del 56% de mitjana. Aquesta situació ha generat una gran insatisfacció per part dels restauradors.<sup>1</sup> Afortunadament, les dades de la nova enquesta publicada l'any 2021 ja mostren una tendència de millora en la recuperació del sector. Tot i això, cal tenir en compte l'increment actual dels costos d'alguns productes vinculats al sector de la restauració.

A més, el sector fa front a diverses palanques de canvi per un model més sostenible i sa-

<sup>1</sup> Diagnosi de la transformació de l'ús de les terrasses en espai públic de l'Ajuntament de Barcelona (2021).

ludable que provenen de canvis en les normatives i nous hàbits dels consumidors com ara els serveis de *delivery* o *take-away*, l'increment de la digitalització, el teletreball, els serveis personalitzats i la compra en línia. Aquests nous hàbits que han sorgit poden representar noves oportunitats per al sector, però requereixen innovació i adaptació. En relació amb aquesta necessitat d'innovació, l'enquesta també demostra que més del 50% dels negocis de restauració han introduït canvis per modernitzar els establiments i serveis; per exemple a través de la digitalització i l'adopció de models com ara el *delivery* o *take-away*, i així fer front i adaptar-se a la nova realitat.<sup>2</sup>

L'Estratègia i Pla d'Acció per a la restauració a Barcelona 2021-2024 es proposa els objectius següents per acompanyar el sector i fer front a aquests reptes i oportunitats:

- 1) Impulsar la reactivació econòmica del sector
- 2) Fomentar la digitalització
- 3) Avançar en la professionalització
- 4) Potenciar la sostenibilitat econòmica, social i ambiental
- 5) Posicionar Barcelona com a referent gastronòmic
- 6) Articular mitjans i eines que promoguin el coneixement

## Com s'ha elaborat la nova estratègia 2021-2024?

Aquesta nova estratègia 2021-2024 ha comptat amb la col·laboració d'un grup compost per agents clau del sector anomenat "*grup impulsor*" amb el qual s'ha codissenyat la visió de la nova estratègia i les seves futures actuacions. La Taula 1 presenta els agents clau que formen aquest grup impulsor. A través de diverses entrevistes amb aquest grup sorgeixen un conjunt de noves accions que són específiques, ja que tenen com a finalitat fer front a la situació actual del sector de la restauració, i alhora transformadores, ja que busquen produir canvis en el sector a llarg termini centrant-se en la innovació i major adaptació del sector dels futurs canvis i tendències de consum.

Totes aquestes mesures es dissenyaran tenint en consideració diversos factors:

En primer lloc, el context actual, és a dir, elements que afecten de forma directa el sector i el seu desenvolupament, com són la covid-19, els canvis en els hàbits de consum, les noves normatives i la digitalització.

En segon lloc, tenint en compte les preocupacions i opinions d'agents clau del sector.

En tercer lloc, considerant la mesura de govern de restauració (MdGR) 2016 i les accions que es van desenvolupar en aquell moment.

I, finalment, considerant l'aposta política per reconèixer el sector de la restauració com un motor econòmic i social fonamental, que forma part del patrimoni històric i cultural de Barcelona.

Taula 1. Agents clau del grup impulsor

Agents clau	Entitat a la qual representen
Maria Abellanet i Nan Ferreres	CETT- Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy
José Ignacio Gorostiaga	Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona (ESHOB)
Pere Chias Suriol	Gremi de Restauració de Barcelona
Sergio Gil	Associació Barcelona Restaurants Sostenibles
Daniele Rossi	Slow Food Barcelona
Paula Nevado	Marcas de Restauración
Toni Massanés	Fundació Alícia
Cristina Larrea	Odela (Observatori de l'Alimentació)
Isabel Roig	Barcelona Centre de Disseny (BCD)
Mario Cañizar	Especialista en economia i restauració
Paco Galvan	CCOO Hostaleria
Jesús Lodeiro	UGT Hostaleria
Carles Gasol	Inèdit

A més, el grup impulsor ha intentat cocrear una versió preliminar de la possible visió que pot fonamentar un futur relat a la ciutat per promoure el sector de la restauració: **“Menja’t Barcelona”**.

Igualment, es preveu la creació d'unes **taules monogràfiques específiques** per treballar temes concrets que permetran facilitar la interlocució entre el sector de la restauració i l'Ajuntament de Barcelona. La composició d'aquestes taules es farà segons temes que s'hagin de tractar.

En resum, aquest document desenvolupa la visió preliminar, els objectius i les línies d'actuació de l'Estratègia i Pla d'Acció per a la restauració a Barcelona 2021-2024. Per fer-ho, no només s'ha basat en una radiografia del sector de la restauració a Barcelona i una valoració de l'anterior MdGR de l'any 2016, sinó que també ha considerat les claus per millorar el model actual tenint en compte les fortaleses del sector, les oportunitats i les palanques de canvi. Per fer-ho, s'ha comptat amb l'expertesa i la corresponsabilitat dels agents clau del sector amb l'objectiu de fer de Barcelona una ciutat pionera i de referència en l'àmbit de la gastronomia i la restauració.

Fonts:

1 Diagnosi de la transformació de l'ús de les terrasses en espai públic de l'Ajuntament de Barcelona (2021).

2 Enquesta d'activitat del sector de la restauració a Barcelona de l'any 2020 de l'Ajuntament de Barcelona.



# 02 Evolució i radiografia actual del sector de la restauració a Barcelona

## Context actual en xifres

### El sector de la restauració a Barcelona actualment <sup>3,4</sup>

- El sector de la restauració a la ciutat té un pes molt significatiu. L'any 2021, l'aportació de l'hostaleria i l'allotjament al PIB va ser gairebé del 6% del total.
- L'any 2021, el sector tenia **62.596 afiliats a la Seguretat Social**, fet que suposa un pes total del 5,6% a la ciutat.
- El **90,3% dels restaurants són independents**, i només un 9,7% formen part de cadenes organitzades. Aquest fet contribueix a reforçar la resiliència del sector a la ciutat. Aproximadament una trentena de grups de restauració organitzada operen a la ciutat.
- Finalment, la ciutat disposa d'una àmplia gamma de serveis d'alta gastronomia, ja que el 42% (20 en total) dels restaurants amb estrelles Michelin són a Barcelona.

### El sector de la restauració a Barcelona al 2019<sup>5</sup>

- Un total de **10.401** bars i restaurants al 2019. Un increment de **7,4%** respecte de l'any 2016.
- De l'evolució del sector s'observa que en els darrers deu anys s'ha produït una reducció significativa dels establiments més longeus o tradicionals. Al 2019 el **61,5%** dels establiments tenien **menys de 10 anys d'activitat**, i de fet, el 32,1% d'aquests negocis van obrir entre el 2015 i el 2018.

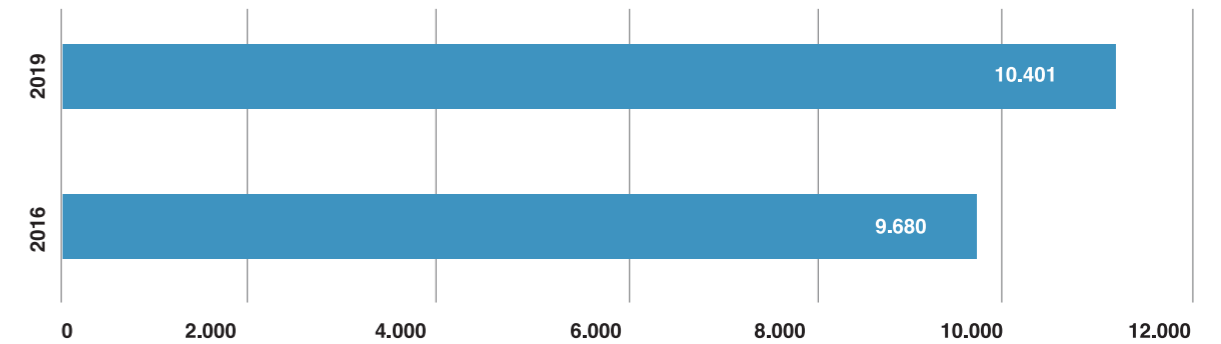
Fonts:

<sup>3</sup> Elaboració del Departament d'Estudis de la Gerència d'Economia, Recursos i Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Barcelona d'acord amb dades del Departament d'Estadística de l'Ajuntament de Barcelona (2021).

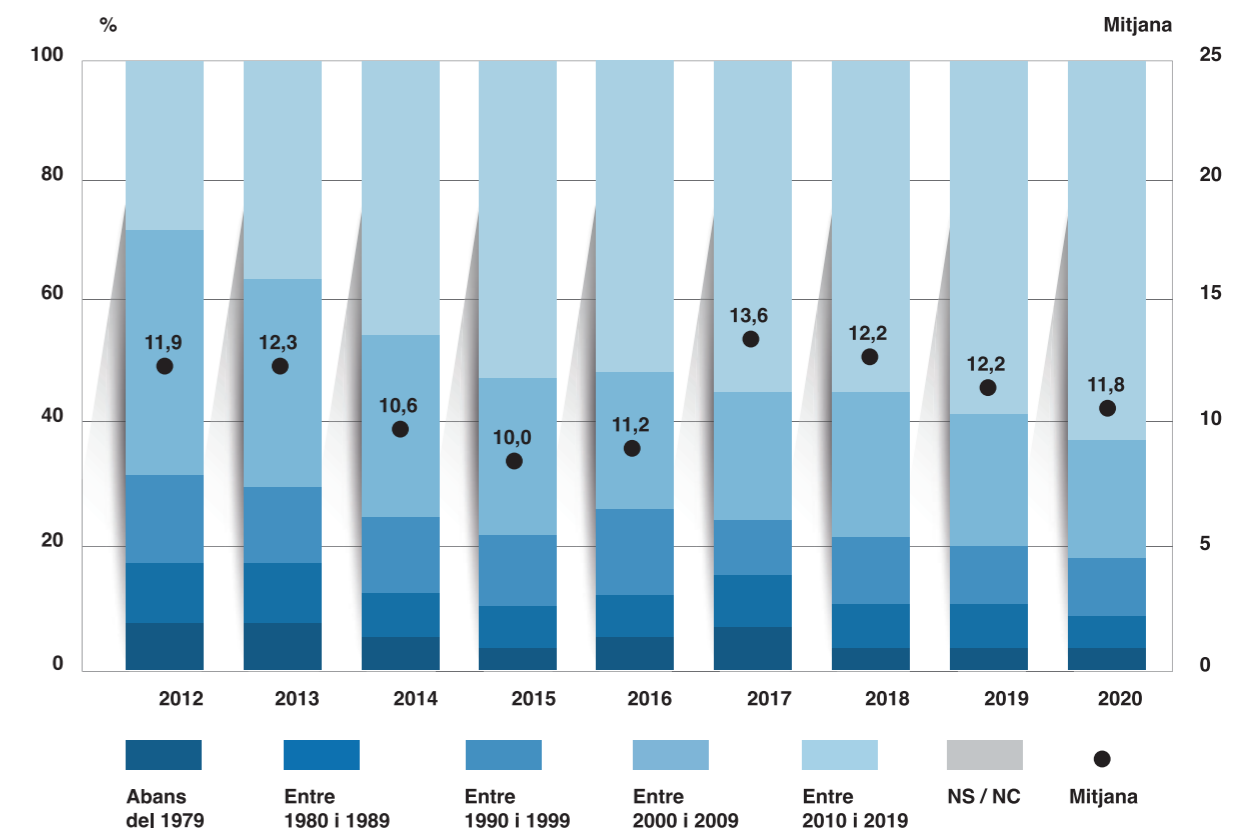
<sup>4</sup> Anàlisi del sector de la restauració a Barcelona elaborat per Mercabarna el febrer del 2022.

<sup>5</sup> Diagnosi de la transformació de l'ús de les terrasses en espai públic de l'Ajuntament de Barcelona (2021).

L'increment d'establiments de serveis de menjar i begudes a Barcelona entre 2016 i 2019.



Any d'obertura dels establiments a Barcelona entre 2012-2020<sup>o</sup>



## El sector de la restauració a Barcelona al 2019<sup>6</sup>

- Del total de serveis de menjar i beguda, hi ha una tendència creixent d'establiments que són bars-restaurants que s'aproxima al **50%**.

## Dades sobre el sector de la restauració en el context de la covid-19 al 2019<sup>7,8</sup>

- **Les terrasses han estat un factor clau durant la pandèmia.** El **72,5%** dels establiments disposaven d'una terrassa; un augment de 15,1 punts respecte al 2019. El 82,1% que coneixia les mesures d'ampliació excepcional i el **56,4%** l'han demanat. L'any 2021, el percentatge d'establiments amb terrassa segueix augmentant al **76,5%**.
- **2020 any de pandèmia, any de pèrdues econòmiques.** El **56,2%** dels establiments han declarat pèrdues en relació amb l'any 2019 i **83,8%** opinen que el seu negoci de restauració ha disminuït durant el darrer any. Afortunadament, aquest darrer percentatge es redueix al **61,7%** l'any 2021.
- **Adaptació a l'escenari incert de la pandèmia.** El **56,2%** (i **51,2%** l'any 2021) dels establiments afirmen haver fet algun canvi en aquest últim any, com ara modernitzar l'establiment o la reducció de plantilla.

## Context actual. Què s'ha estat fent?

### Mesures econòmiques generals de l'Ajuntament de Barcelona.

- **“Barcelona mai s'atura”. Impuls i reactivació comercial del centre de la ciutat.** Foment i impuls de la realització d'esdeveniments de promoció comercial, fires i mostres al carrer, per iniciativa del sector i en col·laboració amb el sector i els operadors comercials de la zona. Es vol recuperar, així, el ciutadà local com a visitant/client, per posteriorment atraure el turista nacional i estranger. L'Ajuntament de Barcelona ha posat en marxa un pressupost extraordinari de 87 milions d'euros per portar a terme **82 mesures** per a la reactivació econòmica a la ciutat.
- **Suport en la creació d'un *marketplace* pel comerç de proximitat de Barcelona.** Ajudes per a la creació d'un *marketplace* per promoure la venda en línia dels comerços de la ciutat, i fomentar el consum de productes locals i des d'establiments propis de Barcelona.
- **Digitalització al comerç i la restauració.** Es posen en marxa mesures per donar resposta a les necessitats dels establiments per avançar en la digitalització. Per exemple, Barcelona Activa i la Direcció de Comerç, Restauració i Consum han creat un suport tècnic especialitzat per ajudar a elaborar el Pla de digitalització personalitzat. Addicionalment, el Cibernàrium ha organitzat una bateria ampla de cursos en línia. El crèdit pressupostari per aquesta mesura és d'1,25 milions d'euros, dels quals el sector de la restauració n'ha rebut un 43,8%, és a dir, 548.063 euros.
- **Pla d'accions motivat per la pandèmia covid-19 amb el Gremi de Restauració de Barcelona.** L'Ajuntament signa amb el Gremi de Restauració un pla d'accions per portar a terme unes línies d'actuació que donin resposta a les urgències i necessitats dels restauradors i restauradores de Barcelona generades per la covid-19.

Fonts:

<sup>6</sup> Diagnosi de la transformació de l'ús de les terrasses en espai públic de l'Ajuntament de Barcelona (2021).

<sup>7</sup> Mesura de Govern (2016).

<sup>8</sup> Enquesta activitat del sector de la restauració de Barcelona de l'any 2021 de l'Ajuntament de Barcelona.

<sup>9</sup> Diagnosi de la transformació de l'ús de les terrasses en espai públic de l'Ajuntament de Barcelona (2021).

- **El Gremi de Restauració de Barcelona porta a terme l'edició del fotollibre *Resilients*.** Té per objecte documentar i conservar la memòria i els testimonis del sector amb motiu de la primera desescalada.
- **Ajudes directes per generar estalvi econòmic del sector.** Ajudes en la mediació per a la rebaixa dels lloguers, per al disseny de nous mecanismes de finançament que facilitin la recuperació dels B-Credit, modificació de les taxes del sector de la restauració, com per exemple, la taxa de terrasses o la taxa de recollida de rebuig, subvencions per a la formació i per garantir la seguretat alimentària, i subvencions per a la digitalització, entre d'altres. Per exemple, pel que fa a les subvencions de transformació digital, l'any 2021 es van aprovar 573 sol·licituds de les quals 232 (40,5%) corresponien a bars i restaurants.
- **Reactivem.** Ajudes extraordinàries per a la reactivació de les activitats econòmiques que es desenvolupen a la ciutat de Barcelona per contribuir a les despeses d'inversió que s'estan fent com a conseqüència dels impactes de la covid-19 i per a la reactivació de la seva activitat. El crèdit pressupostari per a aquesta mesura és de 12 milions d'euros.
- **Flexibilització temporal de l'ordenança fiscal de terrasses.** Decret d'ampliació de les terrasses a través de la modificació de l'ordenança de terrasses per permetre la consolidació de les terrasses extraordinàries a la calçada. Gratuïtat de la taxa de terrasses durant el període d'alarma i la reducció d'un 75% de la taxa des de la finalització de l'estat d'alarma fins al dia 31 de desembre de 2021. Segons un estudi elaborat per l'Ajuntament de Barcelona, VIMAC i la UPC, més del 80% de restauradors coneixien aquesta mesura excepcional arran de la Covid-19, i d'aquests el 56,4% van sol·licitar-ne l'ampliació i el 25,7 restant no ho va fer o bé per falta de necessitat o per manca de recursos per ampliar-la.<sup>9</sup> L'any 2022, es va aprovar mantenir la reducció del 75% de la taxa relativa a l'aprofitament del domini públic de les terrasses, per seguir pal·liant els efectes de la pandèmia i també es van introduir subvencions per a la instal·lació de terrasses a la calçada.
- **Línia de finançament per impulsar projectes - “Impulsem el que fas”.** Obertura per part de l'Ajuntament de Barcelona i Barcelona Activa d'una convocatòria d'ajuts per finançar projectes que impulsin l'economia dels barris de Barcelona.

# Les claus per seguir millorant el model de restauració a Barcelona

## Fortaleses del sector

Malgrat les debilitats del sector, tant per factors interns com externs, el sector també es nodreix d'una sèrie de **fortaleses** que consoliden el camí cap a un futur pròsper.

- La restauració és un factor d'identitat que contribueix a la cohesió social i a la sostenibilitat.
- En varietat, qualitat i preus, l'adaptació de l'oferta comercial al públic objectiu és bona i ben valorada.
- L'oferta gastronòmica és àmplia en tipologia i extensa territorialment, i satisfà les necessitats quotidianes de la ciutadania al seu entorn proper.
- Barcelona està molt ben valorada com a destí gastronòmic internacional, també per la seva alta gastronomia. De fet, anar de restaurants és la principal activitat dels visitants, amb un 92,1% l'any 2021 (83,4% l'any 2020).<sup>10</sup> La marca Barcelona és potent i reconeguda mundialment.
- Els consumidors han adquirit més sensibilitat envers el sector i l'han posat més en valor, ja que ha incrementat la demanda de cursos de cuina així com els programes de televisió de cuina amb cuineres i cuiners. A més, cada vegada hi ha més moviment de fons d'inversió per adquirir grups de restaurants, en vista de l'interès per aquest sector a la nostra ciutat.
- El sector Barcelona fomenta la cultura, ja que la varietat gastronòmica representa de la multiculturalitat que tenim a la ciutat.
- La restauració pot aprofitar el potencial educatiu de les escoles d'hostaleria per obrir-lo als restauradors. És coneixement de primera mà que podria potenciar la innovació i l'emprenedoria i que podria estar al servei dels futurs professionals del sector.

## Fortaleses. Què s'ha fet a Barcelona?

La Ciutat Comtal té una llarga tradició i molt bon posicionament internacional en l'àmbit de la gastronomia i restauració. Al mateix temps, factors relacionats amb el medi ambient i la sostenibilitat són cada vegada més valorats per la ciutadania. Per exemple, el fet que els productes siguin de proximitat, de temporada o ecològics cada vegada té més pes en les decisions finals dels consumidors i consumidores. Finalment, cal tenir en compte que s'ha

Fonts:

<sup>10</sup> Perfil del turista a la destinació de Barcelona segons l'Observatori del Turisme a Barcelona (febrer 2022).

produït un canvi en la manera d'oferir i consumir el servei de restauració (a través de nous models de servei com el *delivery* o *take-away*) i, així, es fomenta la digitalització del sector.

Algunes de les múltiples pràctiques, experiències i fites que es poden destacar de la ciutat són les següents:

### Formació i pràctiques culinàries:

**Escoles de restauració.** Hi ha almenys un total de 21 escoles dedicades a la formació tècnica i teòrica del món de la restauració de primer nivell.

**FòrumLab.** Un programa amb més de 28 conferències, tant teòriques com pràctiques, de l'àmbit empresarial, culinari, acadèmic i agrícola, que se centren en la gestió del negoci, la digitalització i la sostenibilitat en el sector.

**Pioners en restauració sostenible.** Va néixer coma una iniciativa de l'associació Barcelona Restaurants Sostenibles amb el suport de l'Ajuntament de Barcelona. Una acció bàsica i necessària que fa possible la formació a través de la socialització del coneixement i l'experiència entre restauradors i altres operadors vinculats a la restauració. Un gran ecosistema d'agents que fan una aposta ferma per la restauració sostenible, impulsant la col·laboració públic-privada i el treball en xarxa.

Les sessions estan enfocades a la Sostenibilitat Integral en Restauració, segons els tres pilars:

- Producte (proximitat, estacionalitat, certificacions).
- Processos (prevenció i gestió de residus; eficiència energètica)
- Persones (sostenibilitat social, gestió d'equips, integració d'enfocaments multidisciplinaris, noves figures al mercat laboral).

Així també, s'han dissenyat càpsules formatives i gratuïta que busca formar el sector en tècniques sostenibles i d'economia circular, que poden implementar en els seus locals. Des del 2016 i fins a l'any 2021 s'han realitzat 6 edicions i han participat 1.400 persones.

**Restaurants amb estrella Michelin.** L'any 2022, Barcelona té amb 20 estrelles Michelin; dos restaurants tenen tres estrelles, sis restaurants en tenen dues i 12 restaurants en tenen una. El 42% dels restaurants amb estrelles Michelin de Catalunya es troben a Barcelona. A més, Barcelona acull el primer restaurant de tot l'Estat (la cuina dels germans Torres) que ha obtingut l'estrella verda, un distintiu que mostra el seu compromís amb la sostenibilitat.

**Barcelona Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible.** Aquesta iniciativa es va desenvolupar l'any 2021 per promoure la transformació de la ciutat cap a un model d'alimentació sostenible. Per fer-ho, es van promoure més de 90 projectes i 200 activitats relacionades amb l'alimentació sostenible. Aquest 2022 comença amb aquest llegat, que se sumarà a la creació de l'Estratègia d'alimentació sostenible de ciutat el 2030 que servirà com a full de ruta sobre polítiques alimentàries.

**El Menú de les Estacions.** En el marc del Barcelona World Capital of Sustainable Food i a través de l'Ajuntament de Barcelona, s'ha creat el Menú de les Estacions, una iniciativa a la qual s'han adherit desenes de restaurants que han ofertat a les cartes, menús i plats que segueixen els principis d'una alimentació sostenible, de proximitat i de temporada.

## Iniciatives i esdeveniments per promoure el sector de la restauració:

**Fira Alimentaria.** Alimentaria és una fira líder en l'àmbit de l'alimentació que se celebra dues vegades a l'any. Aquest esdeveniment proporciona una plataforma per a exposicions, conferències i taules rodones, entre d'altres, i posa en valor la gastronomia, la innovació i les tendències culinàries del moment.

**Benvinguts a Pagès.** Una proposta per promoure els productors de Catalunya que tinguin interès en compartir el seu dia a dia i així apropar al consumidor allò que menja a través d'experiències, visites variades i rutes.

**Festival Biocultura.** Una fira internacional de productes ecològics i responsables que se celebra anualment a Barcelona i Madrid.

**Tast a la Rambla.** Un esdeveniment gastronòmic per fer tastis i tallers culinàries de la mà de cuiners reconeguts de Barcelona.

**Restauració Summit Barcelona.** És una jornada que se celebra per reflexionar sobre el sector de la restauració i el turisme a Barcelona, i representa un punt de trobada entre els principals actors de la restauració.

**Distintiu de qualitat ambiental.** Es va projectar el distintiu de qualitat ambiental per al sector de la restauració impulsat per la Generalitat de Catalunya i Inèdit amb la col·laboració de la Direcció de Serveis de Comerç, Restauració i Consum de Barcelona.

## Oportunitats



**Localització estratègica** amb productes de mar i muntanya.



**Tradició gastronòmica** i teixit comercial consolidat que genera **ocupació de qualitat i professional.**



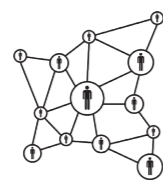
**Innovació;** àrea productiva permeable i diversa.



Alta diversitat en l'oferta de **restaurants especialitzats.**



Àmplia oferta de **fires i congressos** vinculats al sector de la restauració.



Es poden generar **cadena de valor locals** entre productors i restauradors.



L'experiència del **consumidor** com a motor d'innovació.



**Xarxa extensa d'associacions** privades sectorials, escoles de formació i centres de recerca i transferència culinària.



**Destinació de turisme de primer ordre.**

Fonts:

11 Guia: Com implementar amb èxit el *delivery* & *take-away* al teu negoci de manera sostenible de l'Ajuntament de Barcelona i

## Palanques de canvi, aspectes clau

Actualment hi ha diversos aspectes clau que s'han de considerar per reimpulsar el sector de la restauració.



**Nous models de negoci emergents com a conseqüència de les noves demandes del consumidor i del context normatiu.**

- *Delivery* i *take away*.
- Noves normatives en sostenibilitat com ara la legislació contra el malbaratament alimentari a Catalunya, o la Directiva europea contra el plàstic d'un sol ús.



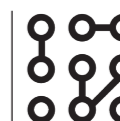
**Hàbits de consum.**

- Consum de proximitat i temporada.
- Compra en línia.
- Salut i sostenibilitat com a atributs rellevants en l'alimentació.
- Dietes personalitzades
- Increment de dietes respectuoses amb el clima (ex. vegetarianes, veganes, etc.).



**Mancances del sector.**

- Necessitat de formació més especialitzada.
- Revisió i seguiment de les condicions laborals de les persones treballadores.



**Disponibilitat de noves tecnologies.**

- Digitalització.

## Palanques de canvi, nous hàbits

Molts dels canvis viscuts recentment, com la digitalització, el teletreball, la personalització dels serveis i la salut i seguretat en el lloc de treball, s'han produït de manera accelerada per la covid-19. Aquestes noves tendències s'han evidenciat sobretot en el sector del comerç i turisme, i en gran part, aquests canvis en el model de producció i consum han vingut per quedar-se. De fet, en molts casos, aquests canvis poden ser positius i transformadors, per tant, és important fer d'aquestes tendències una oportunitat i, així garantir la competitivitat del sector.<sup>11</sup>

La digitalització, la personalització dels serveis i l'augment de la demanda de menjar ràpid han fet sorgir noves formes de negoci, com el *delivery* i el *take away*. La incorporació d'eines digitals a la vida quotidiana de molts consumidors ha canviat els hàbits socials i de consum (en línia) i això ha obligat tant als comerciants com als restauradors a adaptar-se al nou model de servei. Això no vol dir que es deixi d'apostar completament per la presencialitat, ja que els restauradors ho consideren l'essència del seu ofici, però és evident que les noves modalitats s'han d'integrar per tal d'assegurar que el sector s'adapta a la nova realitat i així n'assegura la competitivitat.

A més, els criteris de sostenibilitat han esdevingut cada cop més importants i evidents per fer front a les crisis ambientals i a l'emergència climàtica, i tant les persones restauradores com els consumidors són cada vegada més conscients de la importància del consum local i de proximitat. En resum, sembla que els nous hàbits tendeixen cap a un consum més racional, segur, saludable, sostenible i digitalitzat.





El *delivery* i el *take away* han sorgit com a nous models de negoci.



Més presència de la digitalització, el teletreball, serveis personalitzats, salut i seguretat a l'empresa (especialment en els sectors del comerç i turisme).



Un consum més racional, segur, saludable i sostenible contra les crisis ambientals i l'emergència climàtica.



La compra i el consum en línia.

## Palanques de canvi, el rol del consumidor

El consumidor és un dels agents més importants en el sector de la restauració. Per això, i per tal de garantir la sostenibilitat del sector, és clau conèixer les preferències i els nous hàbits que té.

L'acceleració de la digitalització fa que els canals de comunicació digitals com les xarxes socials ja superin el grau d'influència dels mitjans de comunicació especialitzats. Alhora, els consumidors tenen unes noves preferències gastronòmiques orientades a una alimentació més sana, ecològica, personalitzada i ràpida, que cal tenir en compte per tal de respondre a aquesta demanda amb una oferta competitiva. A més, la covid-19 ha afectat el sector no només per la inseguretat econòmica durant els tancaments o per les restriccions imposades, però també per la por al contagi dels consumidors, la qual els ha portat a sortir amb menys freqüència. Tot això, s'ha evidenciat que els consumidors ara busquen experiències més enriquidores i completes, inclús a través del *delivery* i *take-away* amb el packaging i altres materials que acompanyen els productes<sup>12</sup>.

En resum, el sector de la restauració s'ha de re-inventar per adaptar-se a un nou tipus de consumidor amb uns hàbits i necessitats diferents.



Aparició d'un nou consumidor



Menys disposat a gastar



Més digitalitzat



Preferències més sostenibles



Cuidat i previngut



Més selectiu, experiències més enriquidores

Fonts:

12 Guia: Com implementar amb èxit el *delivery* & *take-away* al teu negoci de manera sostenible de l'Ajuntament de Barcelona i BCD (s.d.)



# 04 Visió, objectius i línies d'actuació

## Nou full de ruta, visió

La formació en el sector de la restauració és la clau per garantir **l'eficiència, la qualitat i la innovació, ja que permet millorar i enfortir les capacitats** de les persones.

La digitalització permet **adaptar-se als models de negoci** emergents en el context de la covid-19 i oferir noves opcions més adequades per a les persones consumidores.

Un sector **més professionalitzat, digital i alineat amb els objectius de desenvolupament sostenible**, a fi de ser més resiliència i aportar més valor.

La sostenibilitat en el sector és clau per a un **creixement sostingut en el temps i és d'alt valor** per a la ciutadania.

## Relat preliminar, menja't Barcelona

En aquesta nova estratègia, el grup impulsor va proposar quin podria ser el relat de la mesura. A continuació, es presenta la proposta preliminar.

**Menja't Barcelona! Ciutat mediterrània entre mar i muntanya, amb una gastronomia reconeguda a escala local, nacional i internacional.**

**Barcelona és sinònim de proximitat i de salut.** Els productes de mar i terra catalans, característics de la cuina mediterrània que ofereix Barcelona, són la combinació perfecta per a una alimentació saludable i equilibrada, que aporta un valor nutricional ric en minerals i proteïnes, i baix en calories.

**Barcelona és diversa, la seva localització estratègica afavoreix una cultura gastronòmica potent.** El seu caràcter de ciutat del món fa que tingui una gran diversitat d'oferta, de qualitat i una gamma de preus molt àmplia per als diferents perfils de consumidors.

**Barcelona és resiliència quan s'adapta a les vicissituds,** quan pot ajustar la seva oferta gastronòmica sense renunciar a la qualitat i la sostenibilitat en funció dels nous hàbits dels consumidors.

**Menja't Barcelona és menjar divers, és menjar cultura i és tradició. #menjatBCN #mengemcultura #menjatdiversitat.**

## Objectius de l'Estratègia i Pla d'Acció per a la restauració a Barcelona 2021-2024

1. **Impulsar la reactivació econòmica** del sector amb la sostenibilitat com a eix central.
2. **Fomentar la digitalització** com a eina d'innovació en el nou model de negoci.
3. **Avançar en la professionalització** del sector a través de la formació reglada i contínua.
4. **Potenciar la sostenibilitat econòmica, social, ambiental** com una fórmula de progrés i d'innovació.
5. **Posicionar Barcelona com a referent gastronòmic** de qualitat a escala local, nacional i internacional.
6. **Articular mitjans i eines que promoguin el coneixement** de forma objectiva, sistemàtica i rigorosa al servei del sector.

## Nou full de ruta, la restauració i els ODS

Els ODS (Objectius de Desenvolupament Sostenible) són els 17 objectius que vol assolir les Nacions Unides per a l'Agenda 2030 de Desenvolupament Sostenible. Aquests objectius pretenen erradicar la pobresa, lluitar contra la desigualtat i la injustícia, i aturar el canvi climàtic. Per a l'Ajuntament de Barcelona, l'Agenda 2030 és un compromís clau per fer front als reptes socials, econòmics i ambientals, i l'estratègia 2021-2024, que té per objectiu reimpulsar la gastronomia a Barcelona, està alineada amb els següents ODS:

- ODS 3 Salut i benestar.
- ODS 5 Igualtat de gènere.
- ODS 8 Treball digne i creixement econòmic.
- ODS 10 Reducció de les desigualtats.
- ODS 11 Ciutats i comunitats sostenibles.
- ODS 12 Producció i consum responsable.
- ODS 13 Acció pel clima.
- ODS 17 Aliança per assolir els objectius.



Es presentaran un conjunt de noves accions, proposades a partir del contrast amb els agents clau del sector, mitjançant la celebració d'entrevistes i tallers. Aquestes accions són tant específiques, per a un motiu i moment concret, com transformadores, ja que busquen produir un canvi en el sistema actual.



1. **Accions específiques**, per a realitzar a curt termini en el context de crisi, les quals impacten sobre elements locals concrets.







2. **Accions transformadores**, per a treballar a llarg termini, enfocades a la reinvençió sector, buscant resoldre reptes i generar canvis.

## Aquestes mesures s'han dissenyat tenint en consideració:

- El context actual; elements que afecten de forma directa al sector i al seu desenvolupament (Covid-19, canvis en el perfil del consumidor, actualitzacions del marc normatiu i últimes novetats del sector).
- Les preocupacions i opinions dels agents clau del sector (aquesta informació s'extreu mitjançant la realització d'entrevistes i tallers amb els agents diversos del sector).
- Una revisió de la Mesura de Govern 2016.
- El compromís polític d'aposta pel sector de la restauració com a agent econòmic i que forma part del nostre patrimoni identitari.




## Objectiu 1. Impulsar la reactivació econòmica.

El context actual de la covid-19 posa sobre la taula la necessitat d'oferir suport per protegir, promocionar i reactivar l'activitat econòmica i social vinculada a la restauració. La introducció de mesures per assolir aquests objectius ha de tenir la sostenibilitat com a eix transversal, ja que la sostenibilitat i l'economia van de la mà. A més, la informació, la tecnologia i els incentius (econòmics) són també elements clau per re-impulsar aquest sector. A continuació es descriuen potencials línies d'actuació per a la reactivació econòmica del sector.

Nom de l'acció.	Accions.	Indicadors.	Agent/s responsable/s.	Tipus d'acció.
<b>Atenció, interlocució i dinamització de la restauració a Barcelona des de l'Ajuntament de Barcelona.</b>	<p>Reforçar una finestra única de la restauració de Barcelona vinculada a la Direcció de Comerç, Restauració i Consum de l'Ajuntament de Barcelona que sigui un punt de referència pel sector i permeti l'atenció, interlocució i dinamització amb els professionals del sector i els seus projectes i tràmits.</p> <p>Donar suport i assessorament als establiments en els tràmits administratius fent ús dels serveis de BCN Activa d'assessorament dels restauradors en les seves necessitats específiques.</p>	<p>Funcionalitat al 100% de l'oficina.</p> <p>Tipologia i nombre d'assessoraments.</p>	Direcció de Comerç, Restauració i Consum; BCN Activa.	
<b>Incentius per restaurants que apostin pels eixos de la nova estratègia.</b>	<p>Impulsar incentius econòmics per als restaurants a través d'ajuts i subvencions que apostin i puguin demostrar apostes empresarials en alguns dels sis objectius de la nova estratègia: 1) impulsar la reactivació econòmica, 2) digitalització, 3) formació, 4) sostenibilitat i eficiència, 5) posicionar Barcelona com a referent gastronòmic, 6) coneixement del sector.</p>	Nombre d'incentius i de restaurants implicats.	Direcció de Comerç, Restauració i Consum; Servei de neteja i gestió de residus; Ecologia urbana (Barcelona sostenible).	
<b>Incorporació de la restauració com a temàtica de projectes subvencionables en les convocatòries existents de l'Ajuntament de Barcelona.</b>	Incorporar la temàtica de la restauració com a tema de les convocatòries competitives existents de l'Ajuntament de Barcelona. P. ex: "Impulsem el que fas".	Nombre de convocatòries, de sol·licituds i de finançaments atorgats.	Direcció de Comerç, Restauració i Consum; Economia social, desenvolupament social i política alimentària.	
<b>Impulsar el desenvolupament de les entitats de la restauració a Barcelona.</b>	Convocatòries a subvencions per al sector de la restauració, per a potenciar innovació i sostenibilitat i fer més robust i col·laboratiu el teixit gastronòmic a Barcelona.	Nombre de convocatòries i sol·licituds.	Direcció de Comerç, Restauració i Consum; Economia social, desenvolupament social i política alimentària.	



## Objectiu 2. Digitalització.

Amb la pandèmia covid-19 s'ha evidenciat el paper clau de la digitalització ja que ha permès mantenir el contacte entre restauradors i consumidors. Tenint en compte les incerteses del context actual, cal seguir treballant en aquesta direcció, generant canals de comunicació efectius i atractius que permetin potenciar la rendibilitat del sector. A continuació es descriuen possibles línies d'actuació en aquest àmbit de la digitalització.

Nom de l'acció.	Accions.	Indicadors.	Agent/s responsables.	Tipus d'acció.
<b>Detecció de les necessitats del sector per a la seva digitalització</b>	Identificar les necessitats del sector en digitalització per definir les accions específiques que cal desenvolupar en aquesta àrea.	Nombre de necessitats resoltes.	Direcció de Comerç, Restauració i Consum.	
<b>Assessorament i formació en digitalització per a professionals de la restauració en l'ús de xarxes socials com a eines de captació de clients.</b>	<p>Realització de plans de digitalització personalitzats per assessorar, orientar i acompanyar de forma efectiva el desenvolupament dels projectes de transformació digital que portin a terme els restauradors.</p> <p>Desenvolupament d'un programa formatiu ajustat a les necessitats de la restauració per assolir les competències necessàries que ajudin a començar, consolidar o ampliar els seus projectes de transformació digital que impliquin una millora en la seva competitivitat.</p>	<p>Nombre de nous assessoraments activats en l'oferta d'assessorament a empresa.</p> <p>Nombre de cursos realitzats i d'assistents als cursos</p>	BCN Activa.	
<b>Subvencions per a la inversió en actuacions.</b>	La creació d'una línia de subvencions per als restauradors que facin inversions i actuacions per a la transformació digital del negoci.	Nombre de restaurants participants i de subvencions demanades o atorgades.	Direcció de Comerç, Restauració i Consum.	


### Objectiu 3. Formació.

Fomentar la formació en el sector de la restauració és sinònim d'eficàcia, eficiència i qualitat. La formació permet la professionalització del sector, per tal de millorar les capacitats de les persones, els processos i l'ús de recursos. En els darrers anys, les tecnologies, les normatives i les preferències del consumidor han canviat molt ràpidament hi ha fet evident la necessitat no només d'adaptar els models de negoci del sector, sinó també de potenciar la formació i adaptar-ne els continguts. A continuació es descriuen possibles línies d'actuació en l'àmbit de la formació.

Nom de l'acció.	Accions.	Indicadors.	Agent/s responsable/s.	Tipus d'acció.
<b>Escola d'oficis per a la professionalització del sector.</b>	Impulsar la creació d'una escola d'oficis dels gremis de Barcelona amb l'objectiu de professionalitzar el sector, on es pugui inspirar i fomentar els canvis d'hàbits empresarials i de la ciutadania (escola-empresa), i que ofereix als professionals en actiu un ampli ventall de coneixements per tal d'actualitzar o aprofundir en l'exercici de l'ofici.	Impuls i desenvolupament de les escoles d'ofici.  Nombre de gremis implicats.	Direcció de Comerç, Restauració i Consum; BCN Activa; AMB; Fundació BCN FP; Gremis d'alimentació.	
<b>Formació específica en sostenibilitat, digitalització i emprenedoria per a la restauració.</b>	Dissenyar i impartir formació en línia i/o presencial en temes de sostenibilitat, emprenedoria i digitalització.  Dissenyar i realitzar càpsules formatives digitals a l'abast de tots els restauradors de Barcelona, de diversos temes, com ara la digitalització, professionalització i sostenibilitat, ecodisseny o economia circular.  Incorporació de la sostenibilitat des de l'inici de les activitats d'emprenedoria en restauració. A través de BCN Activa, proposar tallers d'inici de negocis ( <i>business model canvas</i> ) basats en conceptes i models de negoci verds, que incorporin per exemple l'anàlisi de la petjada de carboni, criteris de compra verda, anàlisi de tendències, índex de circularitat).	Nombre de cursos i càpsules formatives realitzades i de participants.	Direcció de Comerç, Restauració i Consum; BCN Activa.	

### Objectiu 4. Sostenibilitat i eficiència.

La sostenibilitat en la restauració cal que incideixi en els processos, els productes i les persones, ja que permetrà el progrés tant econòmic com social del sector. El compromís amb la sostenibilitat és essencial per incentivar la transició cap a un model de producció i consum més eficient, circular i sostenible. A continuació es descriuen possibles línies d'actuació en l'àmbit de la sostenibilitat i l'eficiència.

Nom de l'acció.	Accions.	Indicadors.	Agent/s responsables/s.	Tipus d'acció.
<b>Consum de productes de proximitat i de temporada en la restauració de Barcelona (projectes demostratius).</b>	Impulsar projectes demostratius destinats a la restauració de Barcelona per donar a conèixer les virtuts culinàries i ambientals dels productes de proximitat, de temporada i ecològics.	Nombre projectes fets, de restauradors involucrats i de bones pràctiques.	Direcció de Comerç, Restauració i Consum; Mercabarna; Àrea Metropolitana de Barcelona.	
<b>Incorporació de la sostenibilitat en la restauració de Barcelona.</b>	Facilitar eines i projectes a restauradors de Barcelona en les temàtiques ambientals més destacades:  - Reducció del malbaratament alimentari. - Compra de productes de proximitat, temporada i agricultura urbana. - Millora de l'experiència de l'usuari incorporant la sostenibilitat. - Reducció de l'ús de consumibles d'un sol ús especialment en el <i>takeaway</i> i <i>delivery</i> . - Creació de restaurants <i>zero waste</i> . - Fomentar dietes respectuoses amb el clima.	Nombre d'accions realitzades i restauradors involucrats.	Direcció de Comerç, Restauració i Consum; Consultors especialitzades.	
<b>Participació en xarxes internacionals vinculades a la restauració sostenible.</b>	Participar en xarxes internacionals i/o projectes europeus com per exemple la xarxa Délice o la Fundació Ellen MacArthur, entre d'altres.	Xarxes en les quals es participen.	Direcció de Comerç, Restauració i Consum.	
<b>La indústria creativa com espai de reflexió al voltant del <i>food design</i>.</b>	La Barcelona Design Week amb els seus programes de <i>food design</i> .	Nombre d'accions i empreses involucrades.	Regidoria de Turisme i d'Indústries Creatives.	

## Objectiu 5. Posicionar Barcelona com a referent gastronòmic.

Per tal de posicionar Barcelona com a referent gastronòmic, cal una promoció transversal que giri al voltant d'un relat i unes imatges que mostrin el que fa Barcelona a l'àmbit local, nacional i internacional pels seus restauradors i consumidors. A continuació, es presenten un seguit d'accions que permeten posicionar Barcelona com a referent de cuina de qualitat, excel·lència i personalitat en què la sostenibilitat social, ambiental i econòmica també tenen un pes important.

Nom de l'acció.	Accions.	Indicadors.	Agent/s responsable/s.	Tipus d'acció.
<b>Marca Barcelona: Menja't Barcelona. Programes d'activitats i projectes de desenvolupament per oferir un relat.</b>	Potenciar la restauració als mercats municipals, facilitant i estimulant el producte de temporada fresc vinculat a la gastronomia i la restauració de la ciutat.	Nombre d'esdeveniments celebrats a la ciutat.	Direcció de Comerç, Restauració i Consum; Institut Municipal de Mercats de Barcelona.	
	Realitzar la celebració anual dels Premis Barcelona Restauració, com a reconeixement específic al foment de valors de la qualitat de la restauració a diverses àrees de la ciutat.	Nombre de restaurants guardonats.	Direcció de Comerç, Restauració i Consum.	
<b>Celebració de jornades i esdeveniments per incrementar la difusió i el coneixement del sector.</b>	Suport a iniciatives de projecció de la restauració. P. ex: el Congrés Internacional Science and Cooking Barcelona o el Congrés Internacional d'Economia Circular i Restaurants Sostenibles.	Nombre de assistents, de congressos realitzats, d'esdeveniments i d'assistents.	Direcció de Comerç, Restauració i Consum.	
<b>Campanyes de difusió i comunicació en l'àmbit local, nacional i internacional.</b>	Crear campanyes estacionals o monotemàtiques per impulsar el consum local i de proximitat, amb l'objectiu de potenciar la marca Barcelona, per exemple a través dels bons de consum, la campanya Ciutat Nadal o el Marketplace.	Nombre de campanyes realitzades i volum de bons de consum sol·licitats i executats.	Consorci de turisme de Barcelona; Direcció de comunicació, Direcció de Comerç, Restauració i Consum.	
<b>Promoció turística de la gastronomia.</b>	Incorporar la gastronomia com un dels principals atributs de la destinació Barcelona en les accions de promoció turística.	Nombre d'accions promocionals.	Consorci de Turisme de Barcelona.	
<b>Turisme d'esdeveniments, situar Barcelona a eix tractor del sector.</b>	Aconseguir la visibilitat de l'alta gastronomia amb esdeveniments de qualitat com els 50 best restaurants, la setmana de la cocteleria, etc.	Nombre d'accions i assistents.	Regidoria de Turisme i d'indústries creatives.	

## Objectiu 6. Coneixement del sector.

El coneixement del sector és un objectiu fonamental per definir reptes i les projeccions futures, així com per donar a conèixer el sector en l'àmbit nacional i internacional. Les dades del sector són una eina essencial per entendre millor i prendre decisions que s'ajusten a la realitat i per tal de generar. Potenciar la generació i la disponibilitat d'informació sobre el sector, tant qualitativa com quantitativa, de forma rigorosa i sistemàtica és clau per dissenyar actuacions coherents i realistes, i poder afrontar situacions de canvi de manera eficaç. A continuació es descriuen possibles línies d'actuació en relació amb el coneixement del sector de la restauració.

Nom de l'acció.	Accions.	Indicadors.	Agent/s responsable/s.	Tipus d'acció.
<b>Observatori de la Restauració.</b>	Recollir i concentrar les diverses accions que es fan en relació amb la recollida de dades del sector per facilitar l'accés a la informació i la digitalització.	Nombre d'estudis realitzats.	Direcció de Comerç, Restauració i Consum.	
	Segons les necessitats, realitzar reports específics del sector de la restauració per monitoritzar-ne l'evolució i l'adaptació als nous hàbits de consum, a les noves tendències en sostenibilitat, digitalització i normatives.	Nombre d'informes.	Direcció de Comerç, Restauració i Consum.	

## 05 Participació, corresponsabilitat i avaluació

El sector de la restauració té un gran potencial a l'hora de generar sinergies amb altres serveis municipals i amb sectors i agents de la ciutat. Per exemple, la restauració té vincles directes amb el sector agroalimentari, cultural, del turisme o el comerç i també manté una relació directa amb serveis municipals com són els mercats municipals. De la mateixa manera, és necessari aprofitar diverses incitatives privades que s'han desenvolupat per promocionar el sector de la restauració, com, per exemple rutes de tapes o guies de restauració.

A més, Barcelona disposa de grans esdeveniments com, per exemple la Fira Alimentaria, el Barcelona World Sustainable Food Capital, el Seasons Menú, el Benvinguts a Pagès, el Festival Biocultura, el Tast a la Rambla o el Restauració Summit, que són espais que atrauen talent, coneixement, innovació i recursos.

Les escoles de restauració de la ciutat aporten un gran valor cultural i professional al sector de la restauració. Paral·lelament, els gremis d'oficis de la ciutat aporten valor a la formació per a l'elaboració de productes de qualitat, que també són essencials per a la restauració. Per tant, si es promou la participació i la creació de vincles amb diferents agents a Barcelona, és possible professionalitzar encara més el sector.

En resum, l'Ajuntament de Barcelona vol impulsar i afavorir l'intercanvi de coneixements i experiències entre diferents agents que configuren el sector de la restauració de la ciutat, impulsant la col·laboració públicoprivada i el treball en xarxa.

El seguiment i l'avaluació d'aquesta estratègia 2021-2024 es durà a terme a través dels indicadors establerts i amb el grup d'agents clau. Una eina addicional de participació i de seguiment són les **taules monogràfiques específiques**, en què es treballaran temes concrets i permetran facilitar la interlocució entre el sector de la restauració i l'Ajuntament de Barcelona.



# 06 Pressupost

## Pressupost de l'Estratègia i Pla d'Acció per a la restauració a Barcelona 2021-2024

A la taula següent es detalla una previsió del volum de recursos pressupostaris anuals necessaris per al desenvolupament a ple rendiment del conjunt de mesures incloses en aquest capítol de mesures de promoció del sector de la restauració. Aquest és el pressupost de despesa corrent i, per tant, s'afegeix als 12 milions d'euros de les ajudes extraordinàries "Reactivem", als 4 milions d'euros de subvencions per consolidar els mòduls de les terrasses, així com als 548.063 euros que corresponen a les mesures de digitalització al sector de la restauració.

### Objectius de l'Estratègia i Pla d'Acció per a la restauració a Barcelona 2021-2024

	Euros
1. Impuls econòmic	650.000
2. Digitalització del sector	500.000
3. Promoció transversal	500.000
4. Sostenibilitat i eficiència	400.000
5. Coneixement del sector	250.000
6. Foment de la formació	250.000
<b>Total</b>	<b>2.550.000</b>



# Annex: Implementació de la MdGR 2016

## Mesura de Govern 2016. Valoració.

L'any 2016, l'Ajuntament de Barcelona va publicar una mesura de govern per valorar i impulsar el sector de la restauració a Barcelona. Les diverses mesures proposades s'agrupen en tres punts principals:

- 1) **Generació de coneixement del sector.**
- 2) **Promoció de la qualitat i la sostenibilitat.**
- 3) **Transversalitat en la promoció.** Les taules següents presenten un resum breu de com es desenvolupa cada objectiu a través de mesures concretes.

### 1. Generació de coneixement del sector.

#### Observatori de la Restauració.

**Realització d'un mapa socioeconòmic del sector de la restauració amb l'objectiu de conèixer l'estructura socioeconòmica i la geolocalització del sector a la ciutat.**

### Desenvolupament de les mesures (2016).

Atesa la manca de dades sobre el sector, la creació de l'Observatori de la Restauració va ser una de les accions més demanades. En aquest observatori s'ha treballat de forma conjunta amb l'Observatori de Comerç i de Mercats per aprofitar una sèrie de dades que impliquen els tres sectors.

A més, es van elaborar els dos estudis següents:

- Estudi desenvolupat per Mercabarna sobre el sector de la restauració, publicat el febrer de l'any 2017 a Barcelona, titulat "Anàlisi del sector de restauració a Barcelona"
- Enquesta anual d'activitat del sector de la restauració a Barcelona des del 2005 fins al 2020.

L'any 2019, es va presentar el disseny del mapa i la realització del cens de locals pel comerç, que inclou també la restauració. Aquesta eina no només donarà informació sobre l'estructura territorial del sector, sinó que també facilitarà noves iniciatives d'emprenedoria, i protegirà i promocionarà establiments emblemàtics i singulars de la ciutat.





## 1. Generació de coneixement del sector.

### Jornades de restauració.

#### Desenvolupament de les mesures (2016).

Celebració de dos simposis internacionals d'Economia Circular Restaurants Sostenibles organitzats per la Fundació Restaurants Sostenibles amb el suport de l'Ajuntament de Barcelona. El primer es va celebrar el dia 20 de novembre de 2018 amb la presència de més de 150 professionals, empreses i restaurants que van reflexionar sobre la necessitat d'un sistema alimentari més circular. El segon va tenir lloc el 13 de novembre l'any 2019, amb l'assistència de més de 180 professionals, empreses i restaurants. Finalment, el novembre de l'any 2021, es va celebrar el primer Congrés Internacional d'Economia Circular Restaurants Sostenibles.

Celebració de dues edicions dels Esmorzars Santa Caterina, amb uns 30 restaurants locals, organitzat per la Fundació Restaurants Sostenibles amb el patrocini de l'Ajuntament de Barcelona.

Celebració del Congrés Internacional Science and Cooking Barcelona del 3 al 6 de març de 2019 a la Universitat de Barcelona i el 8 de novembre l'any 2021. La pròxima edició de l'any 2022 està en fase de preparació.

Celebració del 5è congrés internacional de l'observatori de l'alimentació ODELA i la Fundació Alicia (2019) en què especialistes d'arreu del món van reflexionar sobre com han evolucionat els hàbits de vida, incloses les noves maneres de menjar.

Celebració del Foodture, el Summit anual d'Innovació en Food Design, Food Tech, Social Food i Sostenibilitat. El darrer es va celebrar el 26 i 27 de novembre de 2021 al Museu de Disseny de Barcelona.

## 2. Promoció de la qualitat i la sostenibilitat.

### Formació i cursos especialitzats.

#### Desenvolupament de les mesures (2016).

Creació del programa de col·laboració amb els alumnes de l'ESHOB per al curs 2017-2018. Consisteix en beques del 60% per a alumnes amb dificultats econòmiques.

Celebració del curs anual Design the Restaurant Experience a càrrec del BCD per a emprenedors que vulguin desenvolupar el seu negoci i concepte de restauració. Aquest curs ofereix eines de disseny i formació específica en diverses matèries clau relacionades amb l'emprenedoria, la comunicació, la gestió i el pla de negoci i l'experiència de l'usuari, que donen a conèixer les últimes tendències en l'àmbit de la gastronomia.

El Centre de Disseny de Barcelona (BCD) va editar l'any 2020 en col·laboració amb inèdit i altres entitats i professionals del sector la guia titulada *Com implementar amb èxit el delivery & take away al teu negoci de manera sostenible*.

### Impuls d'un segell de qualitat al sector de la restauració.

Experiència pilot del segell de qualitat distintiu en el marc del primer conveni amb el Gremi de Restauració 2016. El distintiu tenia com a objectiu reconèixer l'aposta d'un grup d'establiments de restauració de la ciutat per la qualitat com a mecanisme diferencial i com a factor de competitivitat. Tot i això, aquesta iniciativa va resultar escassa ja que el cost de la valoració dels candidats era massa alt i també hi havia la necessitat d'incloure molts més indicadors perquè fos més vàlid. Actualment, s'està treballant per desenvolupar un altre segell de qualitat sobre el grau de compliment de les mesures de sostenibilitat pels establiments de restauració.

## 2. Promoció de la qualitat i la sostenibilitat.

### Difusió de l'oferta gastronòmica de la ciutat a través de la segmentació i l'especialització.

#### Desenvolupament de les mesures (2016).

S'han dut a terme diverses accions amb el Gremi de Restauració, el Barcelona Centre de Disseny i altres entitats per fer difusió de l'oferta gastronòmica que hi ha a la ciutat.

Amb el Gremi de la Restauració es van dur a terme les iniciatives següents:

- Ruta Meet&Eat adreçada al Mobile World Congress l'any 2016.
- Ruta de tapes per Sant Andreu l'any 2016.
- Ruta de tapes pels districtes del centre de la ciutat: Ciutat Vella i l'Eixample, l'any 2017.
- Food Explorers Bcn (San Miguel): 2016, 2017 i 2018.
- Campanya Entre Tapes l'any 2019.

Amb el Barcelona Centre de Disseny (BCD) es van dur a terme les iniciatives següents:

- Una exposició temporal titulada "Tapas: Spanish Design for Food", l'any 2017.
- Curs "Design the Restaurant Experience": 2017, 2018 i 2019.
- Curs "Design the Restaurant Experience" - edició executiva l'any 2018.
- Jornada Gastronomia l'any 2018.
- Diàlegs Gastronomia i Disseny l'any 2018.
- Tasta Disseny l'any 2019.
- Celebració del Congrés Internacional Food Waste l'any 2019.
- Jornada Disseny i Hotels l'any 2019.

Amb altres entitats, es van organitzar les iniciatives següents:

- El Fòrum Gastronòmic, l'any 2016.
- Tast de les Rambles (amb l'associació Amics de les Rambles): 2017, 2018, 2019.
- Projecte Exquisit (amb el districte de l'Eixample) l'any 2018.
- Projecte Receptari Inclusiu l'any 2019 (amb el districte de Les Corts i l'IMPD).

### Premis a la restauració de Barcelona.

S'han convocat tres edicions dels Premis Barcelona Restauració amb un alt nivell d'acceptació i compromís de continuïtat. Aquestes edicions tenien per objectiu reconèixer els bars i restaurants que havien destacat durant el 2017, 2018 i 2019. Els primers premis es van lliurar el 18 de maig de 2018 a l'antiga fàbrica Damm. El 18 de febrer de 2019 es va fer el lliurament dels premis de la segona edició amb 292 persones (finalistes, representants d'associacions, membres del jurat i altres agents diversos). A causa de la covid-19, s'ha suspès el lliurament dels premis de l'any 2020, i es preveu que al 2022 es reprengui.

### 3. Transversalitat en la promoció.

**Potenciació de la restauració als mercats municipals.**

**La restauració i el compromís de Barcelona amb la sostenibilitat.**

**Afavoriment del producte de proximitat i la lluita contra el malbaratament alimentari.**

**Promoció de la restauració des de l'àmbit turístic.**

### Desenvolupament de les mesures (2016).

Aquestes tres accions s'han treballat de forma conjunta:

Celebració del seminari sobre sostenibilitat i restauració de Barcelona a ESADE el 17 de maig de 2017. Amb la presència del tinent d'alcalde Jaume Collboni i la regidora Montserrat Ballarín. Es va convidar a 120 membres prioritaris i directius del sector de la restauració de Barcelona interessats a potenciar la sostenibilitat a la ciutat.

Disseny i realització de formació en sostenibilitat per als petits restaurants (de barri) de la ciutat a les aules dels mercats municipals. Aquests cursos pioners es dividien en tres àrees: People, Planet, Product, amb l'assistència d'entre 15 i 25 alumnes i es van impartir més d'un cop l'any 2017, 2018, 2019 i 2020.

Campanya de comunicació amb el Gremi de Restauració del 2021.

Participació a la Xarxa Délice: Una associació de 31 ciutats de tot el món per tal de promoure el turisme gastronòmic, que es reuneix dos cops a l'any. La representació de la ciutat de Barcelona ha estat a càrrec del Consorci de Turisme.

Creació del Menú de les Estacions en el marc de Barcelona Capital Mundial de l'Alimentació 2021. Elaboració conjunta amb tres escoles de restauració dels menús de les estacions. Han participat en aquesta activitat desenes de restaurants de Barcelona i la seva àrea metropolitana.



